

TORTA DELICIOSA DE LIQUIDIFICADOR COM RECHEIO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de óleo
4 ovos
3 xícaras (chá) de trigo
2 e 1/2 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) bem cheia de fermento químico em pó
1 colher (sopa) rasa de sal
1 lata de milho
1 lata de ervilha
1 peito de frango pequeno
cebola, alho e pimentão e colorau

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito na pressão por mais ou menos 40 minutos, com 1 colher (sopa) de sal

Escorra o caldo e desfie.

Prepare o peito de frango já cozido refogando com os temperos.

Adicione um pouquinho de água.

Quando estiver quase seco, adicione o milho e a ervilha, mexa, desligue e reserve.

Depois de todos os ingredientes separados, bata os ovos por 2 minutos, no liquidificador.

Acrescente o óleo e o leite com o sal.

Acrescente o trigo e continue batendo.

Depois de tudo bem batido e misturado, acrescente o fermento e bata para misturar.

Coloque 3/4 da massa em uma assadeira grande.

Coloque o recheio e cubra com a massa restante.

Ligue o forno em 240° C e asse por aproximadamente 50 minutos.

Deixe esfriar e sirva com suco gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16482-torta-deliciosa-de-liquidificador-com-recheio-de-frango.html>